

Process and device for producing sausage skins and sausage skin produced thereby

Patent Number: US5992345
Publication date: 1999-11-30
Inventor(s): LANGE JOHANNES [DE]; PETERS JOACHIM [DE]
Applicant(s):
Requested Patent: DE19500470
Application Number: US19970860855 19970912
Priority Number(s): DE19951000470 19950110; WO1995EP05170 19951229
IPC Classification: A01J27/02; B05C5/00; B05B13/06; A23G1/00
EC Classification: A22C13/00
Equivalents: CA2209713, EP0802735 (WO9621359), B1, WO9621359

Abstract

PCT No. PCT/EP95/05170 Sec. 371 Date Sep. 12, 1997 Sec. 102(e) Date Sep. 12, 1997 PCT Filed Dec. 29, 1995 PCT Pub. No. WO96/21359 PCT Pub. Date Jul. 18, 1996A process and a device for producing sausage casings which bear a coating of spice particles on the inside are distinguished in that the inside of the sausage casing is provided with an adhesive coating which hardens from the liquid state and the spice particles are projected against the adhesive coating while it remains adhesive. The production of the spice particle coating can be interrupted in sections, that is to say in the sections predetermined for tying off individual sausage casings.

Data



⑮ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑩ **DE 195 00 470 A 1**

⑤① Int. Cl.⁸:
A22 C 13/00
A 22 C 13/02
B 32 B 5/16
B 32 B 9/02
B 65 D 37/00
// B32B 35/00

⑳ Aktenzeichen: 195 00 470.1
㉑ Anmeldetag: 10. 1. 95
㉒ Offenlegungstag: 11. 7. 96

DE 195 00 470 A 1

㉑ Anmelder:
Huckfeldt & Thorlichen, 25436 Tornesch, DE

㉒ Vertreter:
Glawe, Delfs, Moll & Partner, Patentanwälte, 80538
München

㉑ Erfinder:
Lange, Johannes, 25451 Quickborn, DE; Peters,
Joachim, 25421 Pinneberg, DE

⑤④ Verfahren und Vorrichtung zum Herstellen von Wursthüllen sowie danach hergestellte Wursthülle

⑤⑤ Ein Verfahren und eine Vorrichtung zum Herstellen von Wursthüllen, die innenseitig eine Schicht von Gewürzpartikeln tragen, zeichnen sich dadurch aus, daß die Innenseite der Wursthülle mit einer aus dem flüssigen Zustand erstarrenden Haftschrift versehen und die Gewürzpartikeln gegen die Haftschrift geschleudert werden, solange diese klebfähig ist. Die Erzeugung der Gewürzpartikelschicht kann abschnittsweise unterbrochen werden, nämlich in den zum Abbinden einzelner Wursthüllen vorbestimmten Abschnitten.

DE 195 00 470 A 1